8º Encontro de Atividades Científicas
de 26 a 28 de Outubro
Londrina - Paraná
UNOPAR

# CONTROLE DE QUALIDADE MICROBIOLOGICA DE ESPECIARIAS COMERCIALIZADAS NA REGIAODE LONDRINA - PR

**Autores**

*GISELE ROSS URBANO* — *Docente Unopar*
*JÉSSICA MINUCELLI* — *Aluno Graduação Unopar*

## Introdução

Designam-se com o nome de especiarias as substâncias vegetais de origem indígena ou exótica, aromáticas de sabor forte, picante, utilizadas para realçar o gosto dos alimentos ou adicionar-lhes os princípios estimulantes nelas contidos. Devido a qualidade microbiológica e condições higiênicas do local de produção e processamento das especiarias, aquém dos padrões requeridos pela legislação. Torna-se de fundamental importância o conhecimento dos seus níveis de contaminação, particularmente em relação à presença de bactérias patogênicas ou de microrganismos responsáveis por processos de deterioração.

## Objetivo

Avaliar microbiologicamente com relação a Coliformes à 45ºC e Salmonella spp em diferentes amostras de pimenta preta, orégano e colorau, de 5 marcas comercializadas na Região de Londrina-Pr.

Verificar a sanidade destes produtos através de análises microbiológicas específicas, a fim de avaliar a presença de bactérias patogênicas;

Analisar de modo geral, o controle de qualidade destes produtos

## Metodologia

Três marcas (A, B e C) mais vendidas das seguintes especiarias pimenta preta, orégano e colorau (pacotes contendo cerca de 3g a 500g), foram recolhidas dos supermercados e uma marca (D) foi gentilmente doada por uma empresa processadora da região de Londrina. No total foram avaliadas doze amostras de especiarias com relação a coliformes á 45º C (fecais) e Salmonella spp. A metodologia usada seguiu as normas de Silvia et al., 2001.

## Resultado

Com relação à determinação de Salmonella ssp, pode-se constatar uma positividade de 100% de contaminação em todas as marcas de colorau, já as especiarias orégano e pimenta preta obtiveram uma positividade 50% e 10%, respectivamente nas marcas analisadas.

Na determinação de Coliformes Totais e Fecais pode-se constatar que todas as maracas se encontram dentro das normas exigidas pela Federação.

Na análise de Coliformes Totais não foi detectada contaminação, não apresentam nenhuma norma padrão e com relação a Coliformes Fecais também pode se observar que não foram detectadas amostras positivas.

## Conclusão

Segundo os resultados obtidos nas doze amostras de especiarias analisadas, de modo geral, pode-se concluir, que as especiarias estão dentro dos padrões microbiológicos aceitáveis com relação a Coliformes Totais e Fecais e com relação a Salmonella ssp a maioria das amostras encontra-se fora de padrões microbiológicos.

ENCONTRO DE ATIVIDADES CIENTÍFICAS DA UNOPAR, 8., 2005, LONDRINA. ANAIS... LONDRINA: UNOPAR ED., 2005. 1 CD-ROM. ISBN 85-87686-13-5

**Bibliografia**

HOFFMANN, F. L.; CRUZ, C. H. G.; VINTURIM, T. M. Qualidade Higiênico-sanitária de condimentos e especiarias produzidas por uma indústria da cidade de São José do Rio Preto. Boletim CEPPA, Curitiba, v.12, n.2, p.81-88, jul./dez., 1994.

SILVA, N. da.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2. ed. São Paulo:Varela, 2001.317 p.